



## Tito | Berberechos al Natural (Herzmuscheln in Meerwasser) K&U-Fisch

Herzmuscheln kennt jeder. Ihre herzförmigen Gehäuseschalen findet man bei jedem Strandspaziergang. Fast alle Herzmuschelarten sind essbar. Einige Arten werden intensiv befishet. Ihre Schalen werden aber auch für Ziergegenstände oder Spielzeug gesammelt. In England heißen sie »cockles«. Hier liegen zwischen 60 und 70 Stück der kleinsten kulinarisch relevanten Muschelart in Meerwasser, abgeschmeckt mit Zitrone und Zwiebel. In Spanien ißt man sie pur aus der Dose oder verwendet sie in ambitionierten Reis- und Pastagerichten. Das feine Muschelfleisch paßt gut zu Gerichten mit frischen Erbsen und zu »Fregola Sarda«, der sardischen Brotpasta.

110g  
SPEZ994



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)